

# Ocimum carnosum (Spreng.) Link & Otto ex Benth., 1832 (Basilic piment)

Identifiants : 22024/ocicar

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Ocimum ;

- **Synonymes :** *Lumnitzera carnosa* Spreng. 1827, *Ocimum selloi* Benth. 1832 ;

- **Synonymes français :** basilic à odeur de piment, basilic arbustif à senteur de piment = Pepper basil, green pepper basil ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , Alfavaca-do-mato, Anis ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C (zone 9) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s) : feuilles<sup>{{(dp\*)}}(279)</sup>

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :

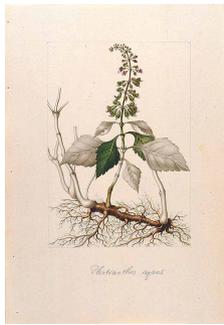
*Ocimum Selloi* est de plus en plus populaire aujourd'hui aux Etats-Unis, avec une saveur distinctive qui est comme son nom l'indique, une combinaison de poivron vert et de basilic. Si elles sont cultivées en plein soleil, les feuilles seront dures et immangeables<sup>{{(279)}</sup>

Il est utilisé pour parfumer le maté ainsi que les plats de viande et de poisson



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Sessé, M., Mociño, M., Drawings from the Spanish Royal Expedition to New Spain (1787?1803) (1787-1803) Draw. Roy. Exped. New Spain (1787), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante subtropicale**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup> .

**Original : It is a subtropical plant**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> .

- **Localisation :**

**Brésil, Amérique du Sud**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup> .

**Original : Brazil, South America**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> .

- **Liens, sources et/ou références :**

- <sup>279</sup> "MOTHER EARTH living" (en anglais) : <https://www.motherearthliving.com/plant-profile/green-pepper-basil.aspx> ;

dont classification :

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Alimenticias - FloraSBS ; Kinupp, V. F., 2007, Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil p 79 (As Ocimum selloi)**